# ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA PRIVADA TOULOUSE LAUTREC

**Alimeguía: Aplicación Móvil para Mejorar el Acceso a Alimentos Saludables a Jóvenes de Comas**

**PROYECTO DE INNOVACIÓN PARA OBTENER EL GRADO DE BACHILLER EN PUBLICIDAD Y MARKETING DIGITAL**


**PRESENTADO POR**

Renzo Daniel Ureta Minaya
DNI: 71046278, Perú

**ASESOR**

Moisés David Zabalbeascoa Marroquín
DNI: 43685292, Perú
ORCID: 0009-0001-6908-7277


**JURADO**

José Francisco Elías Rojas Acevedo
José Alberto Vidaurre Arévalo
María del Carmen Farfán Ramos

**Lima, Setiembre 2025**

# INFORME PROY. DE INNOVACIÓN_Ureta Minaya.docx

My Files

My Files

Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec

## Detalles del documento

Identificador de la entrega
**trn:oid:::11391:545566697**

Fecha de entrega
**12 ene 2026, 4:00 p.m. GMT-5**

Fecha de descarga
**12 ene 2026, 6:44 p.m. GMT-5**

Nombre del archivo
**INFORME PROY. DE INNOVACIÓN_Ureta Minaya.docx**

Tamaño del archivo
**13.0 MB**

**47 páginas**

**6019 palabras**

**34.996 caracteres**

turnitin Página 1 de 55 - Portada Identificador de la entrega trn:oid:::11391:545566697

# 18% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

## Exclusiones

- N.º de fuentes excluidas
- N.º de coincidencias excluidas

## Fuentes principales

10% Fuentes de Internet
3% Publicaciones
15% Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

## Marcas de integridad

**N.º de alertas de integridad para revisión**

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

# ÍNDICE DE CONTENIDO

**ÍNDICE DE FIGURAS** 3

**I. Información general** 3

**1.1 Título del Proyecto de Innovación** 4

**1.2 Resumen del Proyecto de Innovación** 4

**1.3 Contextualización del Proyecto de Innovación** 6

**II. Descripción de la innovación** 7

**2.1. Planteamiento del Problema** 7

**2.2. Población beneficiaria** 9

**2.3. Objetivos del proyecto** 11

**2.3.1. Objetivo General** 11

**2.3.2. Objetivos específicos** 11

**2.4. Marco referencial** 11

**2.5. Proceso creativo y experimentos** 12

**2.5.1. Información sobre el usuario(s)** 12

**2.5.2. Información sobre el Mercado** 14

**2.5.3. Concepto y Propuesta de Valor** 15

**2.5.4. Diseño de producto/servicio** 18

**2.5.5. Modelo de Negocio** 19

**2.5.7. Prototipos desarrollados** 22

**2.5.8. Experimentos** 25

**2.5.9. Resumen del Proyecto de Innovación** 29

**III. Estimación de costos** **30**

**IV. Conclusiones y recomendaciones** **33**

**4.1. Conclusiones** **33**

**4.2. Recomendaciones** **34**

**V. Referencias Bibliográficas** **35**

**VI. Anexos** **36**

# ÍNDICE DE FIGURAS

**Figura 1** Árbol de problemas 11

**Figura 2** Mapa de actores 12

**Figura 3** *Arquetipo de Usuario* 16

**Figura 4** *Lienzo de Propuesta de Valor* 17

**Figura 5** *Canvas de Modelo de Negocio de Alimeguia* 20

**Figura 6** *Prototipo de baja fidelidad* 22

**Figura 7** *Prototipo de Alta fidelidad 1* 23

**Figura 8** *Prototipo de Alta fidelidad 2* 24

**Figura 9** *Checklist del Prototipo de Alimeguía* 24

**Figura 10** *Tabla receptora* 26

**Figura 11** *Tablero UX* 27

**Figura 12** *Experimentación Ágil* 29

**Figura 13** *Presupuesto* 32

# I. Información general

## 1.1 Título del Proyecto de Innovación

Alimeguía: Aplicación móvil para mejorar el acceso a alimentos saludables en jóvenes de Comas

El nombre Alimeguía surge como una fusión de los conceptos “alimento” y “guía”. A su vez, funciona como un recurso comunicativo que puede leerse como “Ali me guía”, transmitiendo cercanía y acompañamiento. El proyecto propone el desarrollo de una aplicación móvil basada en inteligencia artificial que brinde recomendaciones personalizadas, asesoramiento personalizado en materia de alimentación y facilitar el acceso a encontrar restaurantes seguros. Su finalidad es ayudar a los jóvenes a tomar decisiones más informadas y mejorar el acceso a alimentos saludables cercanos para favorecer su bienestar y salud integral.

## 1.2 Resumen del Proyecto de Innovación

El proyecto de innovación Alimeguía se plantea en el contexto del área estratégica de desarrollo prioritario de Salud y bienestar social y la actividad económica de Actividades de alojamiento y servicios de comida y busca resolver la accesibilidad a alimentos saludables y frescos en distritos alejados de Lima, teniendo como población beneficiaria a jóvenes de 18 a 25 años de dichos distritos

Se aplicó la metodología de resolución creativa de problemas con herramientas de Design Thinking para tomar como centro al usuario y Lean Startup para impulsar la implementación de los resultados, estas herramientas contemplan la colaboración y el pensamiento visual, como la técnica persona para plantear arquetipos y validar usuarios, mapa de actores para reconocer el contexto y mercado, mapa de trayectoria, para delinear la mecánica de la propuesta, canvas de propuesta de valor, para consolidar el concepto innovador, canvas de modelo de negocio que

permita observar la sostenibilidad de la propuesta, entre otras, que son presentadas en detalle en el documento a continuación.

La solución innovadora presentada en forma de propuesta de valor consiste en una la creación de una aplicación móvil, se trata de una solución digital que combina un recetario inteligente personalizado con la posibilidad de comprar alimentos a emprendedores cercanos certificados y supervisados, que pueda compartir con los demás para que siempre tenga una opción rápida, segura, saludable y familiar para consumir.

Para la experimentación se diseñaron prototipos digitales, comenzando con un chatbot de baja fidelidad que permitió probar la interacción inicial con los usuarios y recopilar comentarios sobre la comprensión y percepción de la propuesta de valor. Posteriormente, se desarrolló un prototipo de alta fidelidad de la aplicación Alimeguía, con mejoras en la interfaz, flujos de navegación y funcionalidades de supervisión y recomendación de alimentos saludables. Estas pruebas se realizaron de manera digital mediante encuestas y simulaciones de uso, observando el comportamiento de los usuarios, su interés en las opciones alimenticias y la confianza en los restaurantes recomendados. Los resultados permitieron validar de manera progresiva las hipótesis planteadas: el 72 % de los usuarios mostró intención de probar recetas sugeridas, el 65–70 % manifestó confianza en los restaurantes certificados, y el 60 % completó pedidos simulados con acompañamiento. Además, se identificaron hallazgos para mejorar la interfaz y los flujos de interacción, asegurando que la solución se ajustara a las necesidades reales de los potenciales usuarios.

Se concluye que la solución propuesta, Alimeguía, facilita efectivamente el acceso a alimentos saludables para las familias de distritos alejados como Comas, promoviendo su consumo y contribuyendo a mejorar sus hábitos alimenticios, se recomienda que los proyectos de

innovación en salud y bienestar para jóvenes en distritos alejados promuevan la participación comunitaria mediante micro y pequeños negocios de alimentos saludables. Asimismo, se sugiere a las autoridades invertir en educación y acompañamiento nutricional para reducir los malos hábitos alimenticios y reforzar la regulación de la producción y comercialización de alimentos. Finalmente, se aconseja fomentar el uso de herramientas digitales innovadoras, como Alimeguía, que faciliten la supervisión y trazabilidad de restaurantes y alimentos saludables.

### 1.3 Contextualización del Proyecto de Innovación

El proyecto Alimeguía se desarrolló desde un inicio pensando en las familias del distrito de Comas, en Lima, Perú. Esta zona se caracteriza por un constante flujo comercial y una marcada preferencia por la comida callejera, debido a la gran cantidad de restaurantes, puestos ambulantes y negocios de comida al paso. Todo ello convierte a Comas en un distrito con un amplio potencial gastronómico popular.

Uno de los espacios más representativos del comercio local es el mercado Unicachi, donde confluyen gran número de familias en busca de productos para el abastecimiento semanal. En dicho lugar, además de la oferta formal, se observa la presencia de numerosos comerciantes ambulantes que ofrecen variedad de alimentos y productos, lo que refleja el dinamismo económico y cultural del distrito.

En cuanto a la cultura y tradición, Comas se distingue por ser un distrito con raíces migrantes de otras regiones del Perú, cuya población ha crecido de manera constante a lo largo de las últimas décadas. Sus calles transmiten un ambiente de colaboración y comunidad, acompañado de expresiones culturales propias como la música de cumbia y chicha. Asimismo, la tradición gastronómica se evidencia en los huariques y negocios familiares que conservan la sazón casera tan valorada en la identidad culinaria peruana. Entre sus costumbres, destacan las

prácticas de regateo en los mercados, el consumo de comida callejera como parte de la vida cotidiana y el compartir en familia.

Respecto a los recursos disponibles, Comas cuenta con una amplia extensión geográfica que favorece la instalación de diversos rubros alimentarios. Existen restaurantes de múltiples especialidades, así como mercados y ferias que aseguran la disponibilidad de productos variados. No obstante, al analizar los hábitos de consumo, se identificó una problemática significativa: el bajo consumo de alimentos saludables como frutas y verduras. Muchos pobladores, en especial los jóvenes, reconocen que optan por comidas ya preparadas debido a su bajo costo y facilidad de acceso. Sin embargo, estas opciones generan desconfianza por la falta de información sobre su preparación y calidad.

La problemática alimentaria en el distrito refleja un riesgo tanto a nivel de salud pública como de conciencia sociocultural. Por un lado, la preferencia por alimentos de bajo valor nutricional repercute en el bienestar y desarrollo de la población. Por otro lado, la creciente explotación de materia prima para la elaboración de productos ultraprocesados impacta negativamente en el medio ambiente y en la sostenibilidad alimentaria.

En este contexto, Alimeguía se presenta como una alternativa de innovación que busca generar un impacto positivo en la salud y la cultura alimentaria de Comas. A través de la tecnología y la inteligencia artificial, se promoverá la toma de decisiones más informadas, el acceso a alimentos saludables y la contribución de una comunidad consciente de la importancia de la alimentación en la calidad de vida.

## II. Descripción de la innovación

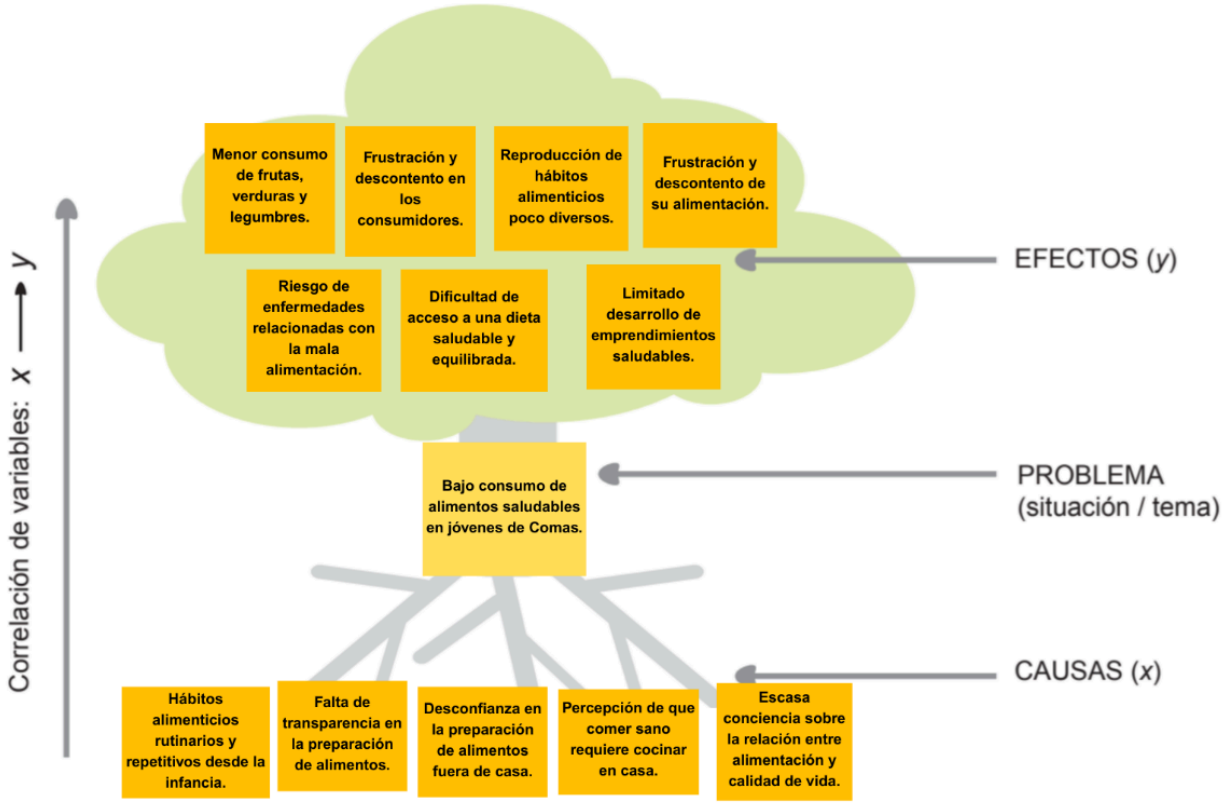
### 2.1. Planteamiento del Problema

Para comprender y estructurar de manera clara la situación que se busca resolver, se empleó la herramienta del Árbol de Problemas. Esta técnica permite representar gráficamente un problema central, identificando sus causas y los efectos. Su estructura gráfica se organiza como un árbol: el tronco representa el problema central; las raíces, las causas que lo originan; y la copa o frutos, los efectos que genera (Ishikawa, 1985).

En la Figura 1 se muestra el árbol de problemas elaborado para el presente caso, donde se identificó como problema central el bajo consumo de alimentos saludables por parte de las familias. Entre las causas detectadas se encuentran la existencia de hábitos alimenticios rutinarios y repetitivos desde la infancia, también la percepción de que comer sano requiere cocinar en casa, así como la desconfianza en la preparación de alimentos que encuentran fuera de casa. Como efectos principales, se evidencian repercusiones negativas en la salud y nutrición de los miembros de la familia, además de la limitación en la variedad alimentaria disponible en el hogar y el bajo consumo de alimentos saludables locales. El problema repercute directamente en el Objetivo de Desarrollo Sostenible Número 3: Salud y Bienestar, pues atenta contra la meta de garantizar una vida sana y promover el bienestar en todas las edades.

**Figura 1**

*Árbol de problemas*




Nota. Elaboración propia

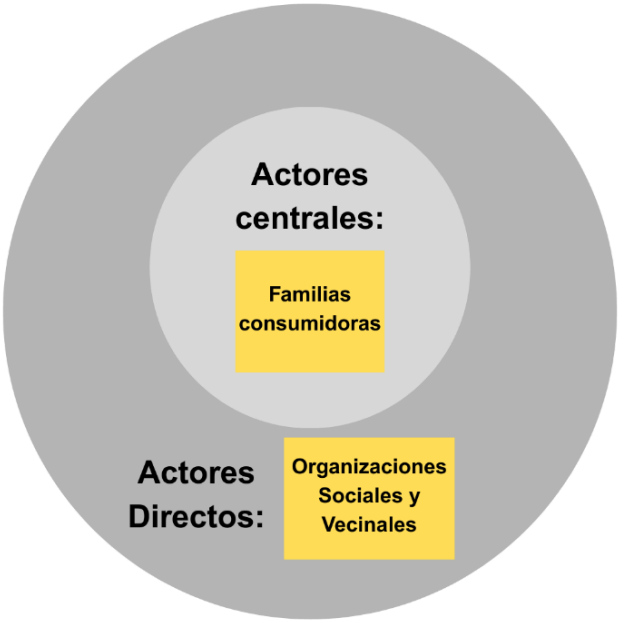
## 2.2. **Población beneficiaria**

Con la finalidad de identificar a los actores involucrados en la problemática del bajo consumo de alimentos saludables y su relación con los hábitos alimenticios en los sectores populares de Lima Norte, se utilizó la herramienta Mapa de Actores. Esta permite clasificar a los participantes según su grado de relación con el problema —centrales, directos o indirectos— y comprender las dinámicas entre ellos. De esta manera, se pueden detectar claves que orienten el diseño de propuestas de innovación y los arquetipos que será necesario desarrollar. Según la

metodología de Design Thinking, esta herramienta facilita la representación gráfica de las interacciones sociales en torno a un problema, aportando claridad sobre las oportunidades de intervención (Brown, 2009). En la Figura 2 se presenta el mapa de actores diseñado para el presente proyecto de innovación.

**Figura 2**

*Mapa de actores*




Nota: Elaboración Propia

Se identificó como actor central a los jóvenes, ya que suelen acompañar a sus padres en las compras o bien realizan las adquisiciones de manera independiente al alcanzar una edad económicamente activa. Incluso, cuando logran independizarse, suelen replicar las costumbres alimenticias heredadas de sus familias.

Se consideró como actores directos a las organizaciones sociales y vecinales como microempresarios que elaboran y comercializan alimentos naturales, orgánicos y con beneficios

para la salud. Si bien sus negocios suelen ser de pequeña escala, constituyen una alternativa real frente al consumo de alimentos procesados o de dudosa preparación.

La interacción entre estos actores muestra que los centrales son quienes experimentan el problema y, por ende, serán los beneficiarios directos de la solución propuesta por Alimeguía. Por otro lado, lo actores directos cumplen un rol estratégico al facilitar alternativas saludables en la comunidad.

## 2.3. Objetivos del proyecto

### 2.3.1. Objetivo General

El presente proyecto de innovación tiene como objetivo general diseñar un servicio que facilite el acceso a alimentos saludables para las familias de distritos alejados como Comas, promoviendo su consumo y contribuyendo a mejorar sus hábitos alimenticios, en articulación con organizaciones sociales o emprendedores bajo un enfoque de triple impacto y en concordancia con el Objetivo de Desarrollo sostenible (ODS 3) Salud y Bienestar.

### 2.3.2. Objetivos específicos

**Objetivo 1:** Identificar los factores que dificultan el acceso a alimentos saludables a las familias en zonas populares de Comas y aledaños.

**Objetivo 2:** Proponer una alternativa de solución que facilite la conexión entre emprendedores y consumidores de alimentos saludables.

**Objetivo 3:** Contribuir a la mejora del contexto descrito, buscando que las familias tengan mayores oportunidades de acceso a productos alimenticios saludables.

## 2.4. Marco referencial

Como antecedente se identificó el proyecto de Romero et al. (2024) que tenían el objetivo de investigar la influencia de las costumbres alimentarias inadecuadas, y especialmente, dietas

restrictivas, sobre la salud de la población de Perú de 18 a 45 años. Al mismo tiempo, el cumplimiento del nexo entre los hábitos de la nutrición y la extensión del sobrepeso y obesidad. El método del método de investigación toma la forma de revisión y síntesis de las publicaciones científicas anteriores, así como la propuesta e implementación de un nuevo ejemplo del modelo de negocio- una aplicación móvil que emplea machine learning para identificar platos de comida a partir de fotos. Los resultados encontrados arrojaron que un 70% de la población peruana padece de obesidad y sobrepeso, lo que acarrea enfermedades crónicas como la diabetes, enfermedades cardiovasculares e insuficiencia renal. Así mismo, que las horas asignadas para las comidas diarias en sus versiones desayuno, almuerzo y cena, representan instantes críticos de frustración ante la casi nula disponibilidad accesible de opciones nutritivas. El estudio permite concluir que a pesar de que los usuarios conocen los riesgos y perjuicios para su salud, prefieren la comodidad a la nutrición y que el desarrollo de aplicaciones móviles con tecnologías avanzadas puede convertirse en una tecnología disruptiva y de alto impacto social, económico y ambiental para la nación, con un VAN mayor a S/ 3,980,000 y una TIR de 281,65 %, lo que demuestra que el negocio tiene un alto potencial de crecimiento en el país.

## 2.5. **Proceso creativo y experimentos**

### **2.5.1. Información sobre el usuario(s)**

Sé utilizó el arquetipo de usuario que es una herramienta del diseño que permite sintetizar y representar, las características del público objetivo al cual se pretende dirigir. Su uso facilita la toma de decisiones de diseño y la priorización de funcionalidades al asegurar que las soluciones respondan a situaciones reales de los usuarios (Agudelo y Lleras, 2015)

Como se puede apreciar en la Figura 3, el arquetipo se empleó para plasmar los hallazgos cualitativos obtenidos en entrevistas y observaciones realizadas en el mercado Unicachi.

A partir de la investigación de campo se definió como población objetivo a adultos jóvenes de 18 a 25 años que, en su mayoría, conviven con sus familias y reproducen rutinas alimentarias heredadas. Sus patrones de consumo están influenciados tanto por la preferencia hacia comidas familiares como por la recurrencia a opciones rápidas cuando el tiempo es limitado.

En este grupo, las costumbres alimenticias transmitidas de generación en generación siguen teniendo un peso importante: desde la elección de platos favoritos hasta la selección de productos para cocinar, todo responde a prácticas y creencias propias del entorno familiar y local.

A esta dinámica se suma el crecimiento de la comida rápida y elaborada, que cobra cada vez mayor relevancia por su accesibilidad y variedad. Sin embargo, la oferta suele priorizar la rentabilidad sobre la calidad de los insumos, lo que genera en los consumidores desconfianza e incluso resignación, pues se enfrentan a la falta de opciones que realmente satisfagan sus expectativas.

Si bien los adultos jóvenes son conscientes de la necesidad de mejorar su salud mediante mejores hábitos alimenticios, con frecuencia experimentan frustración al no lograr modificar de manera sostenida sus rutinas de consumo.

**Figura 3**

*Arquetipo de Usuario*




Nota. Elaboración propia

### 2.5.2. Información sobre el Mercado

El análisis realizado evidencia que existe una oportunidad de mercado en la oferta de alimentos saludables, accesibles y confiables para adultos jóvenes entre 18 y 25 años, quienes actualmente se enfrentan a una amplia variedad de alternativas rápidas y económicas, pero con baja calidad en sus insumos. Esta brecha genera una insatisfacción latente y una disposición a consumir opciones que aporten mayor valor nutricional sin sacrificar precio ni conveniencia.

En cuanto a la competencia, predominan negocios de comida rápida tradicional, restaurantes de menú económico y pequeños emprendimientos locales que buscan diferenciarse con propuestas más saludables. Sin embargo, muchos de ellos carecen de procesos estandarizados y de una comunicación clara sobre la calidad de sus productos, lo que abre espacio para una propuesta que combine transparencia, confianza y sabor.

El mercado objetivo se concentra en personas jóvenes y adultas, principalmente profesionales y estudiantes que, debido a sus rutinas exigentes, priorizan la conveniencia en sus decisiones de consumo. Este segmento, que valora cada vez más la salud y el bienestar, muestra disposición a adoptar propuestas que logren un equilibrio entre sabor, accesibilidad y beneficios nutricionales. En consecuencia, la demanda potencial se sostiene tanto en la necesidad de contar con opciones prácticas como en el creciente interés por llevar un estilo de vida más saludable, lo que permite prever un alcance favorable dentro del mercado local y, a mediano plazo, la posibilidad de escalar hacia un público más amplio.

### 2.5.3. Concepto y Propuesta de Valor

La herramienta Propuesta de Valor es un instrumento metodológico que permite comprender de manera estructurada las tareas, frustraciones y aspiraciones de los usuarios, con el fin de diseñar productos y servicios alineados a sus verdaderas necesidades. (Osterwalder et al., 2014), esta herramienta se enfoca en alinear las necesidades y expectativas de los clientes con las soluciones propuestas, determinando los problemas que deben resolverse y los beneficios que se pueden generar.

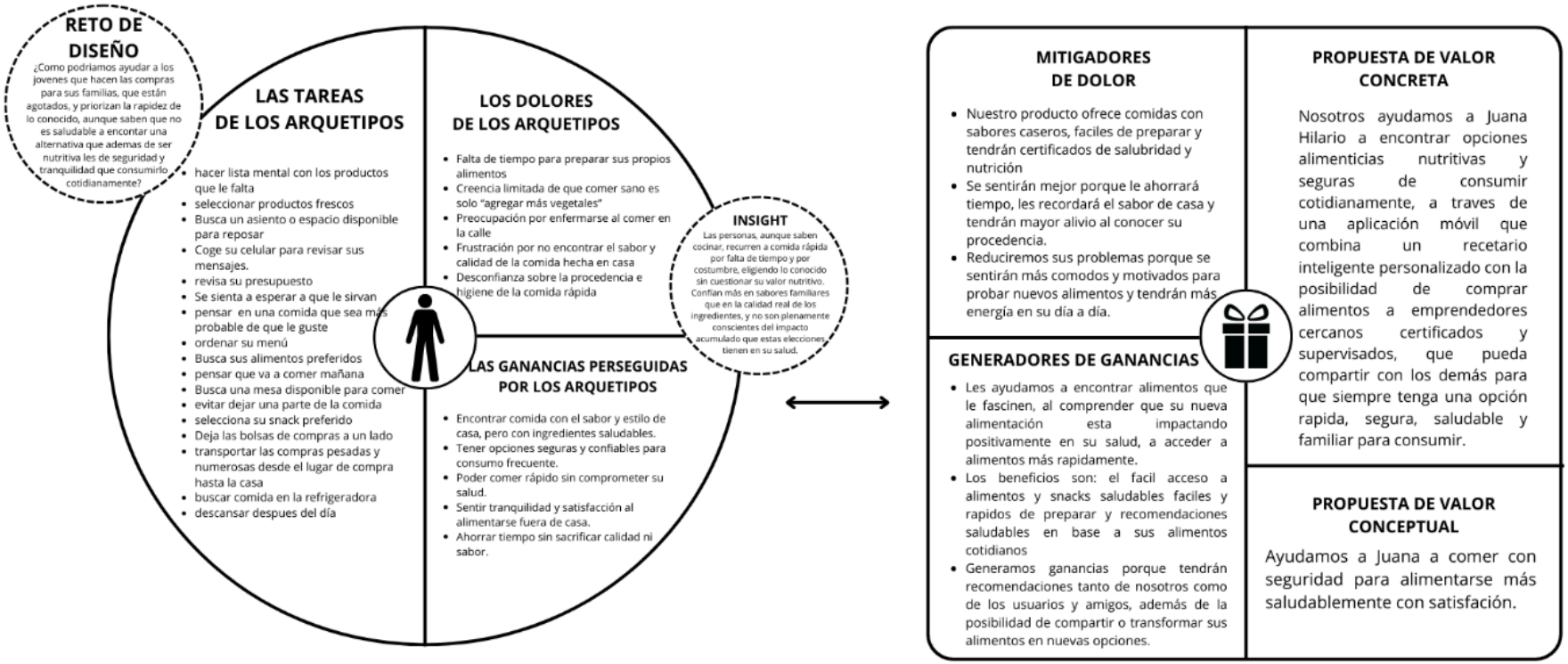
En el desarrollo de nuestro proyecto, la propuesta de valor evidenciada en la Figura 4, se construyó con base en los hallazgos obtenidos a partir de los arquetipos de usuarios, enfocados principalmente en adultos jóvenes de 18 a 25 años que participan activamente en la compra y consumo de alimentos para sus familias. Se identificaron patrones de comportamiento que reflejan una preferencia por alimentos conocidos y de rápida adquisición, incluso cuando esto implica sacrificar la calidad nutricional. Entre los principales problemas detectados se encuentran la falta de tiempo para preparar comidas saludables, la percepción limitada de que comer sano se reduce únicamente a agregar vegetales, la frustración por no encontrar sabores caseros en la

oferta disponible y la desconfianza respecto a la higiene de la comida rápida. Por otro lado, las necesidades y expectativas de los usuarios incluyen acceder a alimentos nutritivos con sabor familiar, contar con opciones seguras y confiables para el consumo frecuente, ahorrar tiempo sin comprometer calidad y experimentar tranquilidad al alimentarse.

Frente a este contexto, la propuesta de valor se articula mediante una aplicación móvil que combina un recetario inteligente personalizado con la posibilidad de adquirir productos saludables de emprendedores locales certificados. Esta solución busca mitigar los problemas detectados al ofrecer alternativas con sabor casero, fáciles de preparar y respaldadas en términos de salud y nutrición, al mismo tiempo que genera beneficios al proporcionar recomendaciones personalizadas, acceso ágil a alimentos nutritivos y la posibilidad de compartir experiencias y valoraciones con otros usuarios.

**Figura 4**

*Lienzo de Propuesta de Valor*




Nota. Elaboración propia.

Nuestro proyecto se enmarca dentro de la categoría de aplicaciones móviles de salud y alimentación, diseñadas para ofrecer soluciones personalizadas en nutrición. Sus características principales incluyen un recetario inteligente adaptado a los hábitos y preferencias de los usuarios, la posibilidad de adquirir productos saludables de emprendedores locales certificados y la integración de recomendaciones basadas en las elecciones previas del usuario.

### 2.5.4. Diseño de producto/servicio

El diseño de nuestro producto se centra en una aplicación móvil orientada a mejorar la alimentación de jóvenes adultos de Lima Norte, combinando funcionalidades digitales con el acceso a productos saludables locales. Entre sus características digitales, la aplicación incluye un recetario inteligente que sugiere alternativas nutritivas basadas en las preferencias y hábitos del usuario, un sistema de recomendaciones personalizadas, registro de consumo diario y la opción de compartir experiencias y valoraciones con otros usuarios. En cuanto a la mecánica del servicio, los usuarios pueden explorar recetas, seleccionar ingredientes, adquirir productos directamente de emprendedores certificados cercanos y recibir retroalimentación sobre la calidad nutricional y origen de los alimentos.

Esta propuesta se enmarca en un enfoque de triple impacto, considerando beneficios para la salud de los usuarios, apoyo a emprendedores locales y la promoción de prácticas alimenticias más sostenibles.

Impacto social: fomenta hábitos de alimentación saludables, reduce la desconfianza hacia alimentos elaborados y apoya la autonomía alimentaria de los jóvenes.

Impacto económico: promueve la compra a emprendedores locales certificados, incentivando la economía circular y la sostenibilidad de negocios pequeños.

Impacto ambiental: contribuye a un consumo responsable mediante el uso de productos frescos y locales, disminuyendo la huella ecológica asociada a la producción y transporte de alimentos ultra procesados.

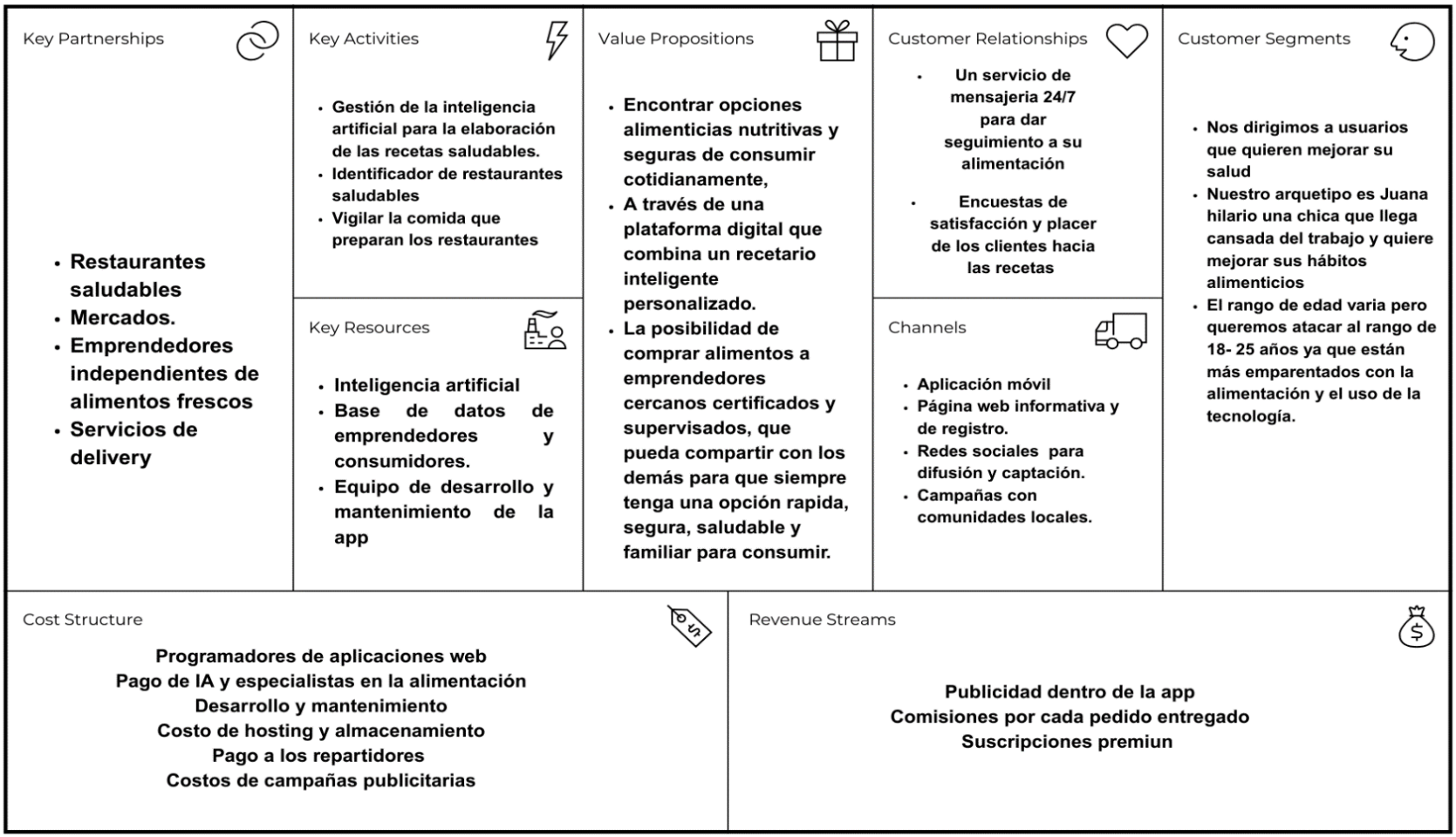
### 2.5.5. Modelo de Negocio

El modelo de negocio de nuestra aplicación móvil se estructuró utilizando el Canvas de Modelo de Negocio, herramienta que permite visualizar de manera integral los componentes clave de un emprendimiento y la relación entre ellos (Osterwalder et al., 2014). La propuesta se centra en brindar un servicio digital que conecta a jóvenes adultos de 18 a 25 años con opciones alimenticias saludables, seguras y convenientes, así como con emprendedores locales certificados que suministran los productos.

La forma de comercialización combina transacciones directas a través de la aplicación, suscripciones para acceder a recetas personalizadas y funcionalidades premium, y acuerdos con emprendedores locales que permiten ofrecer productos certificados dentro del ecosistema de la app. Asimismo, se incorporan estrategias de fidelización basadas en recomendaciones, calificaciones de usuarios y la posibilidad de compartir experiencias, generando valor añadido y promoviendo la participación activa de la comunidad.

**Figura 5**

*Canvas de Modelo de Negocio de Alimeguia*



Nota. Elaboración propia

### 2.5.6. Resultados esperados

Antes de la implementación de la aplicación, los jóvenes adultos que hacían las compras, enfrentaban dificultades para acceder a alimentos saludables que combinaran calidad, sabor y rapidez. La mayoría se veía limitada a consumir comida rápida o preparada, con desconfianza sobre su higiene y composición, lo que generaba frustración, elecciones alimenticias poco nutritivas y preocupación por su salud. Además, los emprendedores locales tenían dificultades para ofrecer sus productos saludables a un público más amplio, y los usuarios carecían de un medio confiable para descubrir alternativas nutricionales que se adaptaran a su ritmo de vida.

Con la entrada en funcionamiento de la aplicación móvil, se espera que estas limitaciones se superen. Los usuarios podrán acceder a opciones saludables, seguras y con sabor casero de manera rápida y confiable, reduciendo la frustración asociada a la búsqueda de alimentos nutritivos y aumentando su frecuencia de consumo de productos más equilibrados. Asimismo, los emprendedores locales certificados contarán con un canal directo de comercialización que amplía su alcance y fortalece su actividad económica.

En consecuencia, se espera que la interacción con la plataforma transforme los hábitos de consumo: antes los usuarios elegían lo conocido por conveniencia; ahora podrán tomar decisiones informadas que impacten positivamente su salud y bienestar. Al mismo tiempo, la aplicación fomentará un entorno de confianza, aprendizaje y satisfacción, permitiendo que los usuarios experimenten alimentos nutritivos sin sacrificar tiempo ni calidad, cumpliendo así con los objetivos de bienestar social y salud integral alineados con el ODS 3.

En términos generales, la expectativa es que la interacción con la aplicación no solo mejore la calidad de la alimentación diaria de los usuarios, sino que también genere hábitos de consumo más conscientes, promoviendo bienestar personal, social y ambiental.

### 2.5.7. Prototipos desarrollados

En el presente proyecto se desarrolló un prototipo de baja fidelidad como se evidencia en la Figura 6 con el objetivo de validar la funcionalidad principal de la aplicación y la aceptación de los usuarios hacia la propuesta.

**Figura 6**

*Prototipo de baja fidelidad*




Nota. Elaboración propia.

Este prototipo permitió observar cómo los jóvenes interactúan con la plataforma, desde la exploración de recetas hasta la posibilidad de ordenar alimentos de manera confiable y segura. Para su desarrollo, se plantearon hipótesis clave sobre el comportamiento de los usuarios y de los emprendedores locales, y se definieron métricas de validación, como el interés en usar la

plataforma, la confianza en restaurantes certificados y la disposición de los emprendedores a unirse a la plataforma.

Posteriormente, se avanzó hacia un prototipo de alta fidelidad, como se muestra en la Figura 7 y Figura 8, incorporando retroalimentación de la fase anterior, mejorando la interfaz, las funciones y la experiencia de usuario. Se validaron aspectos como la facilidad de encontrar recetas, la interacción con recomendaciones personalizadas y la seguridad percibida en la selección de alimentos. Los aprendizajes obtenidos permitieron ajustar funcionalidades, establecer alianzas con restaurantes certificados y priorizar la confianza y la comodidad del usuario.

**Figura 7**

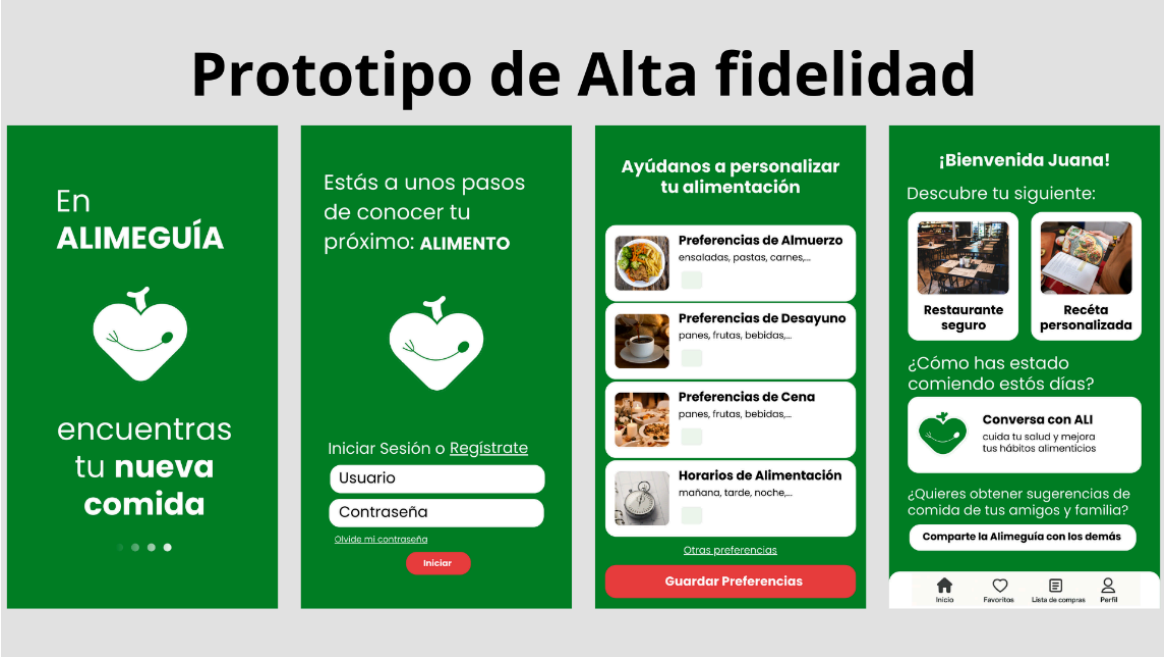
*Prototipo de Alta fidelidad 1*




Nota. Elaboración propia.

**Figura 8**

*Prototipo de Alta fidelidad 2*

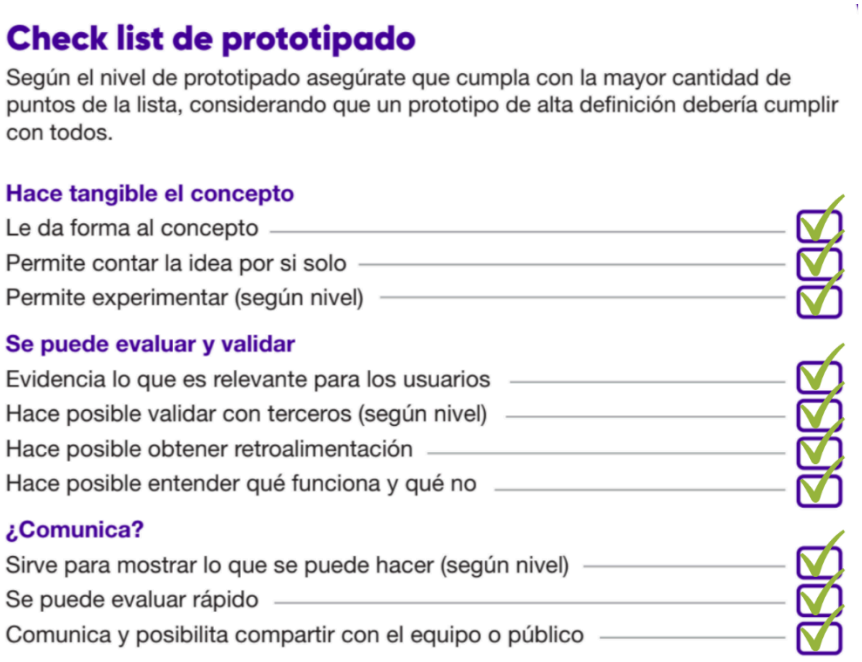



Nota. Elaboración propia.

Para asegurar que el prototipo cumpla con los objetivos de prueba, se utilizó un Checklist de Prototipo, como se observa en la Figura 9, lo cual permitió asegurar que se podían medir resultados concretos y recopilar insights relevantes para iteraciones posteriores.

**Figura 9**

*Checklist del Prototipo de Alimeguía*




Nota. Elaboración propia.

### 2.5.8. Experimentos

El propósito de la fase experimental fue validar la propuesta de valor de la aplicación mediante interacciones digitales ágiles, recabar evidencia de uso y percepción del público objetivo y extraer aprendizajes accionables que orientaran la siguiente iteración del prototipo.

El proceso de experimentación se desarrolló siguiendo un enfoque iterativo y ágil, donde cada fase permitió recopilar información clave para la validación de hipótesis.

En una primera etapa, se implementó un prototipo de chatbot que funcionó como prueba inicial de interacción con los usuarios. A través de este canal digital, se recopilaron comentarios, sugerencias y observaciones respecto al funcionamiento básico de la propuesta. Esta dinámica

permitió identificar percepciones inmediatas de los usuarios frente al servicio, así como reconocer áreas de mejora en la comunicación y experiencia de uso.

Posteriormente, con base en los hallazgos iniciales, se avanzó hacia el desarrollo de un prototipo de alta fidelidad. Este incluyó no solo mejoras visuales y funcionales, sino también una estructuración más clara de los flujos de interacción las cuales se procedieron a experimentar siguiendo las siguientes hipótesis:

**Hipótesis 1:** Creemos que los jóvenes usarán una plataforma digital para encontrar opciones alimenticias, si son saludables y novedosas.

**Hipótesis 2:** Creemos que los jóvenes confiarán en los restaurantes recomendados si estan supervisados y/o certificados por la plataforma.

**Hipótesis 3:** Creemos que los jóvenes valorarán recibir recomendaciones de sus comidas favoritas si son de personas que realmente los conocen.

**Hipótesis 4:** Creemos que los jóvenes consumirán regularmente los alimentos sugeridos por la plataforma si reciben acompañamiento personalizado.

Todas las observaciones se sistematizaron en la Tabla Receptora (ver Figura 10) registrando lo que funciona, críticas, dudas y nuevas ideas y se proyectaron en el Tablero UX ver figura 11, que permitió visualizar los momentos clave de la experiencia (contexto, problema, solución, desenlace) y priorizar los puntos de interacción a mejorar.

**Figura 10**

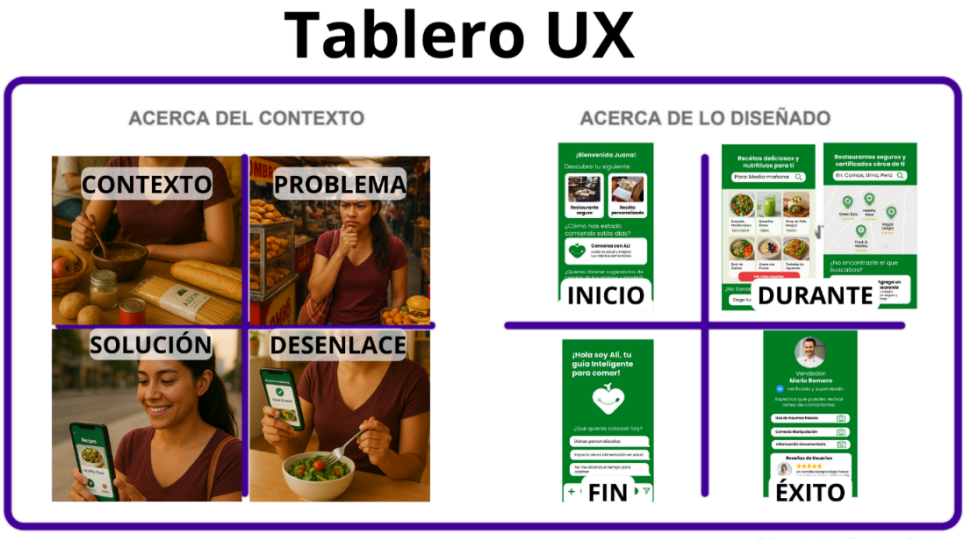
*Tabla receptora*




Nota. Elaboración propia

**Figura 11**

*Tablero UX*




Nota. Elaboración propia

Se utilizó la herramienta de Experimentación Ágil como se observa en la Figura 12 se centró en evaluar la viabilidad de la aplicación como canal directo entre consumidores y emprendedores locales. Se construyeron prototipos de baja y alta fidelidad que fueron sometidos a pruebas digitales, observando la comprensión de la propuesta de valor y el nivel de interés generado.

Los experimentos digitales arrojaron evidencia que permite afirmar la validación temprana de la propuesta:

La interacción con el chatbot mostró que el concepto era comprendido y valorado; aproximadamente 72% de los usuarios que interactuaron guardaron o manifestaron intención de probar recetas sugeridas, lo cual valida la hipótesis 1 en términos de uso e interés inicial.

La presencia de indicaciones de supervisión o certificación en la oferta incrementó la confianza; en las pruebas relacionadas con percepción, alrededor del 65–70% de los participantes manifestó mayor disposición a elegir restaurantes presentados como certificados, validando la hipótesis 2.

La hipótesis 3 (recomendaciones provenientes de conocidos) se validó parcialmente: las recomendaciones sociales fueron valoradas, pero los datos mostraron una preferencia clara por recomendaciones familiares sobre las de amigos y, de manera relevante, un mayor interés por la variedad de opciones que por una personalización extrema.

La hipótesis 4 (consumo regular con acompañamiento) obtuvo validación parcial: el 60% de interacciones simuladas completó un pedido o expresó intención concreta de consumo tras recibir sugerencias y acompañamiento por chatbot; sin embargo, la regularidad declarada depende de factores de conveniencia (precio, tiempo y variedad), por lo que se considera válida en términos condicionales.

En conclusión, el proceso de experimentación, articulado entre el prototipo de baja fidelidad y el prototipo de alta fidelidad, permitió validar de forma progresiva las hipótesis planteadas, asegurando un mayor grado de coherencia entre la solución desarrollada y las necesidades reales de los potenciales usuarios.

**Figura 12**

*Experimentación Ágil*




Nota. Elaboración propia

### 2.5.9. Resumen del Proyecto de Innovación

El proyecto de innovación se centra en una aplicación que no solo facilita la compra de alimentos, sino que también ofrece un espacio de conexión directa entre emprendedores y consumidores, lo cual constituye la propuesta de valor principal. El modelo de negocio se basa en la generación de ingresos a través de comisiones por transacción y opciones de suscripción para los vendedores, garantizando así una fuente de sostenibilidad económica. La permanencia

del proyecto se respalda en la escalabilidad de la solución, ya que permite replicarse en diferentes comunidades urbanas y rurales, además de adaptarse a otros sectores productivos que requieran acercar la oferta a la demanda de manera directa.

Las actividades contempladas en la nueva iteración incluyen ajustes en el diseño de la interfaz, incorporación de más funcionalidades orientadas a la trazabilidad de los productos y fortalecimiento del canal de comunicación entre usuario y emprendedor. Una vez validadas estas mejoras, el siguiente paso será replicar el modelo en nuevos distritos, para luego avanzar hacia un proceso de masificación regional.

Para el desarrollo de estas etapas se requieren recursos humanos especializados en desarrollo de software, diseño gráfico y gestión de comunidades digitales; recursos materiales como dispositivos para pruebas de usabilidad y espacios de coworking; además de recursos tecnológicos que incluyan servidores seguros, herramientas de análisis de datos y software de diseño y programación. Estos elementos resultan indispensables para consolidar la aplicación como un producto innovador, escalable y sostenible.

## III. Estimación de costos

Para la implementación de la aplicación Alimeguía se ha elaborado un presupuesto que comprende los principales componentes necesarios para su puesta en marcha. Dichos componentes consideran el desarrollo tecnológico, la incorporación de servicios de inteligencia artificial, la infraestructura digital (hosting, servidores y mantenimiento), las acciones de marketing y publicidad, así como los gastos administrativos y operativos básicos.

Para cubrir el primer mes se tiene una previsión total (estimada) de S/ 30,550.00, lo que se muestra en la Figura 13. Con lo que contiene el presupuesto se tiene un cálculo inicial que se prevé cubrir para asegurar la disponibilidad de la plataforma, su correcto funcionamiento, captar

a los primeros usuarios, así como que se tiene una base operativa que permita soportar el crecimiento de la aplicación.

**Figura 13**

*Presupuesto*

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | COSTOS DE SERVICIO | | | | | | | | | | | | |
| | MATERIALES | Mes 1 | Mes 2 | Mes 3 | Mes 4 | Mes 5 | Mes 6 | Mes 7 | Mes 8 | Mes 9 | Mes 10 | Mes 11 | Mes 12 |
| | Servidor en la nube | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 |
| | Licencias de software / API de IA | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 |
| | Equipos de prueba (2 laptops y 2 smartphones) | 8000 | 8000 | 8000 | 8000 | 8000 | 8000 | 8000 | 8000 | 8000 | 8000 | 8000 | 8000 |
| | Total de Materiales | 11200 | 11200 | 11200 | 11200 | 11200 | 11200 | 11200 | 11200 | 11200 | 11200 | 11200 | 11200 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | MANO DE OBRA | | | | | | | | | | | | |
| | Desarrollador Full Stack | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 |
| | Encargado de Marketing y Publicidad | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 |
| CÁLCULO 1 | Especialista en IA / Data Scientist | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 |
| | Diseñador UX/UI | 3500 | 3500 | 3500 | 3500 | 3500 | 3500 | 3500 | 3500 | 3500 | 3500 | 3500 | 3500 |
| | Total de mano de obra | 16500 | 16500 | 16500 | 16500 | 16500 | 16500 | 16500 | 16500 | 16500 | 16500 | 16500 | 16500 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | GASTOS GENERALES | | | | | | | | | | | | |
| | Luz | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| | Alquiler oficina | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 |
| | Internet | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| | Mantenimiento / agua / limpieza | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 |
| | Total de gastos generales | 2850 | 2850 | 2850 | 2850 | 2850 | 2850 | 2850 | 2850 | 2850 | 2850 | 2850 | 2850 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | TOTAL COSTOS SERVICIOS | 30550 | 30550 | 30550 | 30550 | 30550 | 30550 | 30550 | 30550 | 30550 | 30550 | 30550 | 30550 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | Gastos Administrativos | Mes 1 | Mes 2 | Mes 3 | Mes 4 | Mes 5 | Mes 6 | Mes 7 | Mes 8 | Mes 9 | Mes 10 | Mes 11 | Mes 12 |
| | Freelance administrativo | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 |
| | Creación de logo y branding (prorrateado) | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 |
| | Contabilidad y tributos | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 |
| | Total de Gastos Administrativos | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 |
| CÁLCULO 2 | | | | | | | | | | | | | |
| | Gastos de Venta | Mes 1 | Mes 2 | Mes 3 | Mes 4 | Mes 5 | Mes 6 | Mes 7 | Mes 8 | Mes 9 | Mes 10 | Mes 11 | Mes 12 |
| | Página web | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 |
| | Host | 800 | 800 | 800 | 800 | 800 | 800 | 800 | 800 | 800 | 800 | 800 | 800 |
| | Campañas publicitarias en Internet | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 |
| | Total de Gastos de Venta | 4300 | 4300 | 4300 | 4300 | 4300 | 4300 | 4300 | 4300 | 4300 | 4300 | 4300 | 4300 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | TOTAL DE GASTOS | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | VENTAS | Mes 1 | Mes 2 | Mes 3 | Mes 4 | Mes 5 | Mes 6 | Mes 7 | Mes 8 | Mes 9 | Mes 10 | Mes 11 | Mes 12 |
| CÁLCULO 3 | Unidades a vender (Suscripciones) | 500,00 | 1.000,00 | 1.500,00 | 2.000,00 | 2.500,00 | 3.000,00 | 3.500,00 | 4.000,00 | 4.500,00 | 5.000,00 | 5.500,00 | 6.000,00 |
| | Precio Unitario sin IGV | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 |
| | Ingreso Total sin IGV | 15000,00 | 30.000,00 | 45.000,00 | 60.000,00 | 75.000,00 | 90.000,00 | 105.000,00 | 120.000,00 | 135.000,00 | 150.000,00 | 165.000,00 | 180.000,00 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | RESULTADOS | | | | | | | | | | | |
| | | Mes 1 | Mes 2 | Mes 3 | Mes 4 | Mes 5 | Mes 6 | Mes 7 | Mes 8 | Mes 9 | Mes 10 | Mes 11 | Mes 12 |
| | Valor de Ventas sin IGV | 15.000,00 | 30.000,00 | 45.000,00 | 60.000,00 | 75.000,00 | 90.000,00 | 105.000,00 | 120.000,00 | 135.000,00 | 150.000,00 | 165.000,00 | 180.000,00 |
| CÁLCULO 4 | Total de Costos | 30.550,00 | 30.550,00 | 30.550,00 | 30.550,00 | 30.550,00 | 30.550,00 | 30.550,00 | 30.550,00 | 30.550,00 | 30.550,00 | 30.550,00 | 30.550,00 |
| | Total de Gastos | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 | 8600 |
| | Utilidad | -S/ 24.150,00 | -S/ 9.150,00 | S/ 5.850,00 | S/ 20.850,00 | S/ 35.850,00 | S/ 50.850,00 | S/ 65.850,00 | S/ 80.850,00 | S/ 95.850,00 | S/ 110.850,00 | S/ 125.850,00 | S/ 140.850,00 |
| | Margen | -161% | -31% | 13% | 35% | 48% | 57% | 63% | 67% | 71% | 74% | 76% | 78% |

Nota. Elaboración propia

Las fuentes de ingreso consideradas en la proyección incluyen suscripciones premium, publicidad dentro de la aplicación y comisiones por cada pedido entregado; específicamente, la línea de suscripciones se modeló iniciando en S/ 15,000.00 en el mes uno y escalando de forma progresiva hasta alcanzar aproximadamente S/ 180,000.00 en el mes doce. Con base en estas estimaciones, la utilidad neta proyectada muestra un resultado negativo durante los dos primeros meses debido a la necesidad de cubrir los costos iniciales y de puesta en marcha; a partir del tercer mes la proyección indica un comportamiento rentable, con un margen neto que pasa a números positivos en el tercer mes y crece de manera sostenida hasta aproximarse al 78 % en el mes doce. Estas cifras y su evolución mensual se presentan detalladamente en la Figura 13, la cual sintetiza la relación entre ingresos, costos y utilidades, así como las hipótesis de crecimiento empleadas en el modelo.

## IV. Conclusiones y recomendaciones

### 3.1. Conclusiones

Como propuesta de solución se diseñó la aplicación móvil Alimeguía, orientada a facilitar el acceso a alimentos saludables para las familias de distritos alejados como Comas. Este servicio promovió el consumo de productos nutritivos y contribuyó a la mejora de los hábitos alimenticios de la población, articulándose con organizaciones sociales y emprendedores locales bajo un enfoque de triple impacto. De este modo, Alimeguía no solo buscó responder a una necesidad de abastecimiento, sino también impulsar prácticas sostenibles y comunitarias, en concordancia con el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS 3) Salud y Bienestar.

En el desarrollo de la investigación se identificó diversos factores que dificultan el acceso a alimentos saludables en familias de zonas populares de Comas y distritos aledaños, entre los que se destaca la escasa oferta de productos frescos y nutritivos cercanos, así como la falta de

información sobre opciones alimenticias accesibles y saludables. Estos hallazgos permitieron evidenciar que el problema no responde únicamente a la disponibilidad física de alimentos saludables, sino también a barreras sociales, culturales y educativas que condicionan los hábitos de consumo.

A partir de este diagnóstico, se propuso la creación de Alimeguía, una aplicación móvil orientada a facilitar la conexión entre emprendedores de comidas frescas y saludables locales y consumidores jóvenes, creando un canal confiable, inclusivo y cercano que promueve el acceso a alimentos seguros y nutritivos. La propuesta se articuló bajo un enfoque de triple impacto, ya que fomenta beneficios sociales en las familias al mejorar su nutrición, impulsa la economía de pequeños productores y emprendedores, y contribuye a la sostenibilidad al incentivar el consumo responsable.

Finalmente, se concluye que Alimeguía representa una alternativa viable que contribuyó a ampliar las oportunidades de acceso a productos alimenticios saludables, favoreciendo la adopción de mejores hábitos alimenticios en las familias de distritos alejados como Comas. Además, el servicio se encuentra alineado con el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS 3) “Salud y Bienestar”, al incidir en la promoción de una vida más saludable y en la reducción de brechas sociales vinculadas a la alimentación en contextos vulnerables.

### 3.2. Recomendaciones

Se recomienda que los próximos proyectos de innovación orientados a la salud y bienestar de jóvenes en distritos alejados promuevan la participación activa de la comunidad, incentivando la formación de micro y pequeños negocios de alimentos saludables. Esto no solo mejora las prácticas alimenticias, sino que también fortalece la economía local y genera un sentido de corresponsabilidad en la mejora de la calidad de vida.

Se recomienda a las autoridades públicas invertir en programas educativos integrales dirigidos a jóvenes y familias, acompañados de asesoría nutricional y talleres prácticos, con el fin de reducir el impacto negativo que generan los malos hábitos alimenticios. La prevención desde la educación representa un factor clave para el desarrollo de comunidades más saludables.

Se recomienda a las autoridades competentes implementar y reforzar normas de control de calidad en la producción, manipulación y comercialización de alimentos, con especial énfasis en establecimientos de consumo masivo. Una regulación más estricta y fiscalizada contribuirá a reducir riesgos sanitarios y a garantizar alimentos seguros y nutritivos para las familias.

Se recomienda fomentar la inversión en plataformas digitales innovadoras, como AlimeGuía, que permitan facilitar la supervisión, trazabilidad y regulación de restaurantes y negocios de alimentos saludables. Estas innovaciones digitales no solo optimizan la gestión y el control, sino que también acercan información confiable al consumidor para tomar mejores decisiones.

## V. Referencias Bibliográficas

Agudelo, N., & Lleras, S. (2015). *Para el salón : herramientas para el diseño centrado en el usuario.* Bogotá, D. C., Colombia: Ediciones Uniandes de la Universidad de los Andes. Obtenido de https://download.e-bookshelf.de/download/0007/8009/24/L-G-0007800924-0014380089.pdf

Brown, T. (2009). *Change by Design: How Design Thinking Transforms Organizations and Inspires Innovation.* New York: Harper Collins. doi:10.23860/MGDR-2019-04-02-08

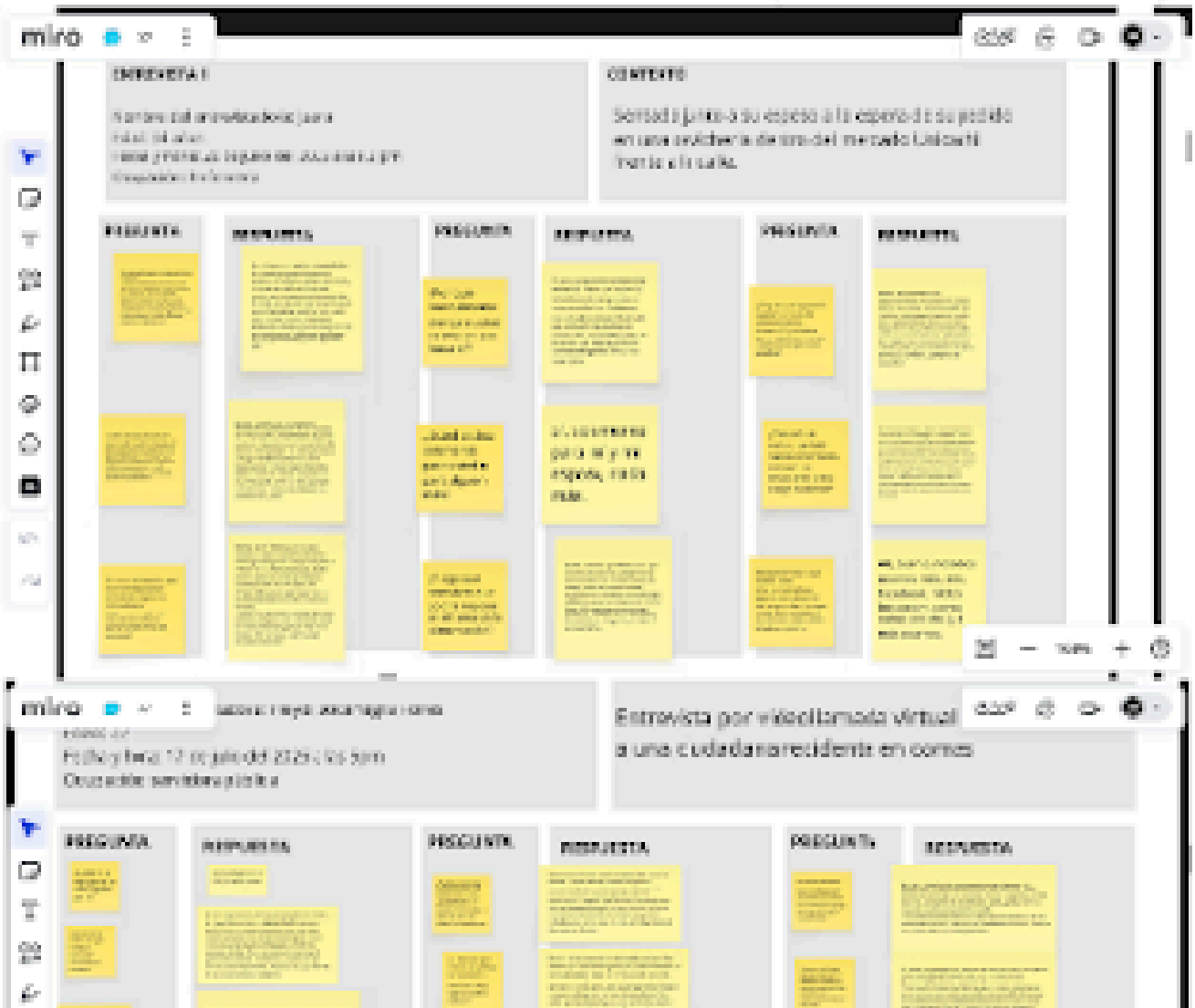
Ishikawa, K. (1985). *What is Total Quality Control? The Japanese Way.* Englewood Cliffs, New Jersey: Prentice-Hal. Obtenido de https://archive.org/details/whatistotalquali00ishi/page/n13/mode/2up

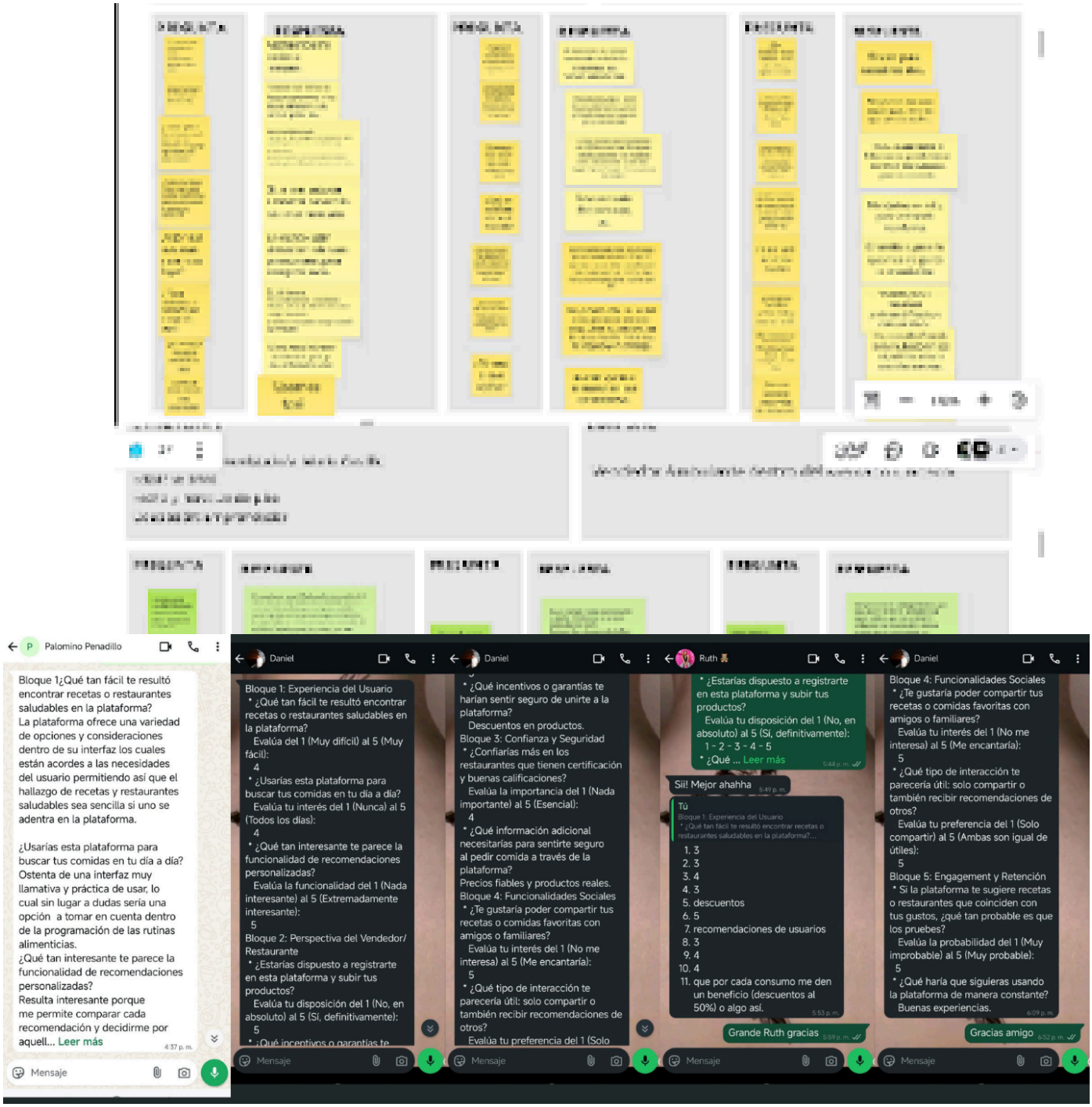
Osterwalder, A., Pigneur, Y., Smith, A., Bernarda, G., & Papadakos, P. (2014). *Value proposition design: How to create products and services customers want.* Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Obtenido de https://s3.tenten.co/share/Value-Proposition-Design-Book.pdf

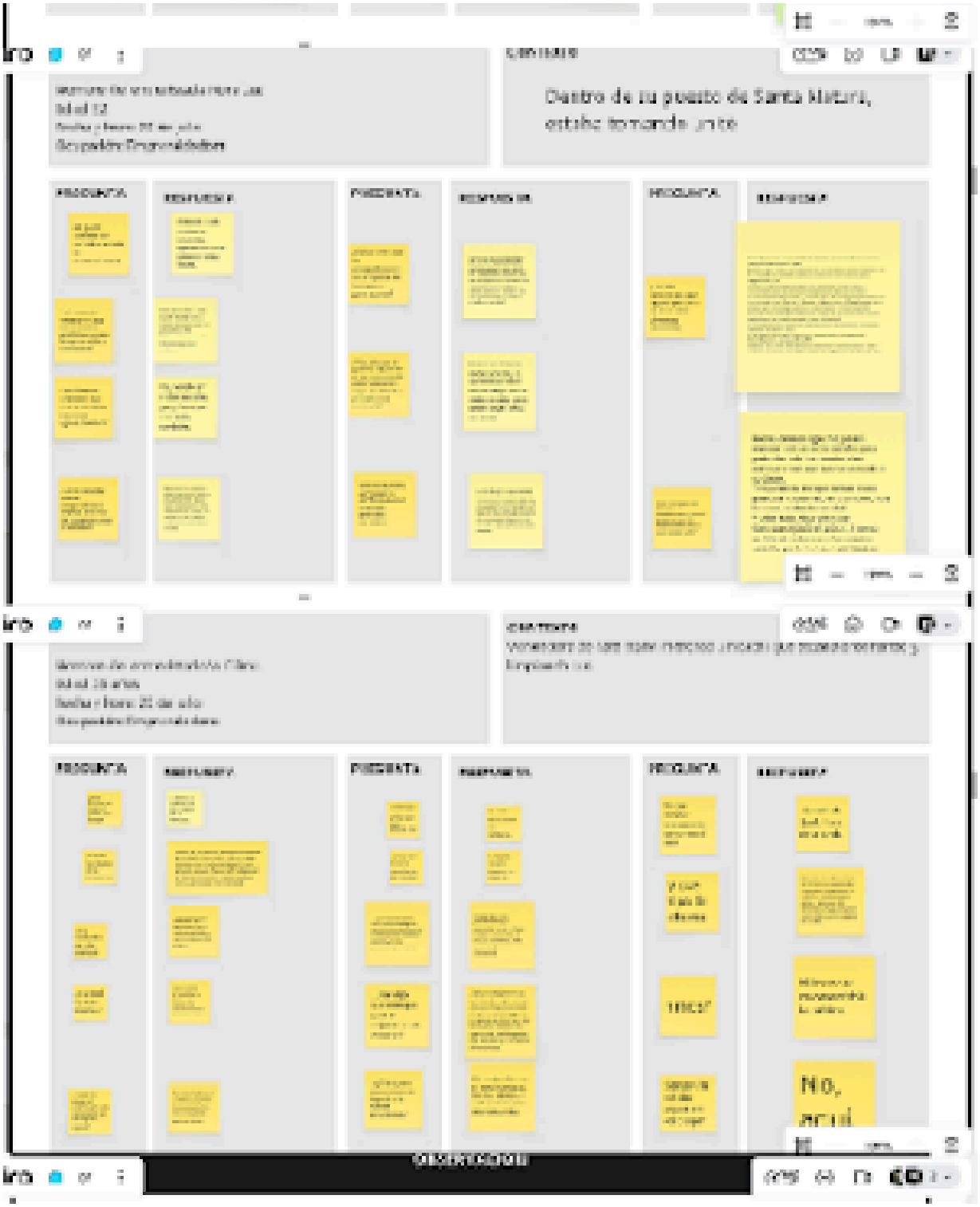
Romero De Chorié, G. E., Tineo Ramón, M. E., Benavides Santur, J. D., Guerrero Reyes, F. A., & Rosas Arbildo, G. (2024). *Modelo prolab: Checkifood, aplicación móvil que ayuda al régimen alimenticio con machine learning [Tesis de maestría, PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ].* Repositorio Institucional PUCP. Obtenido de http://hdl.handle.net/20.500.12404/28095

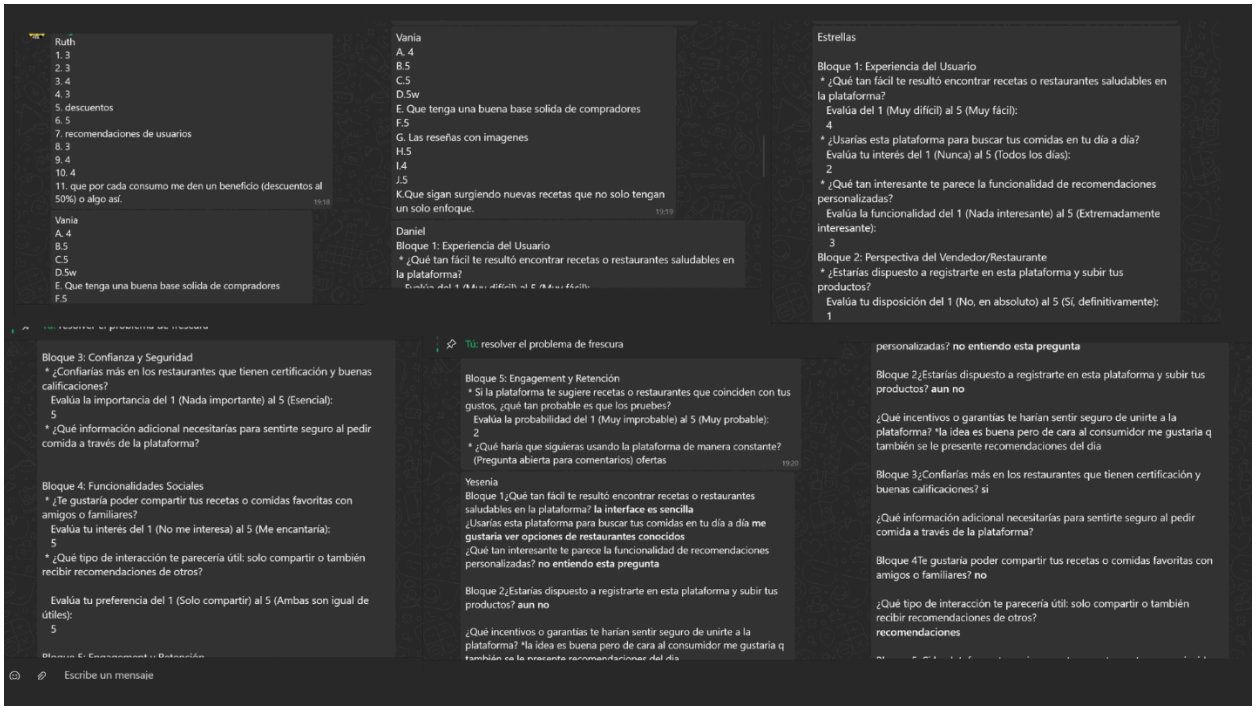
## VI. Anexos

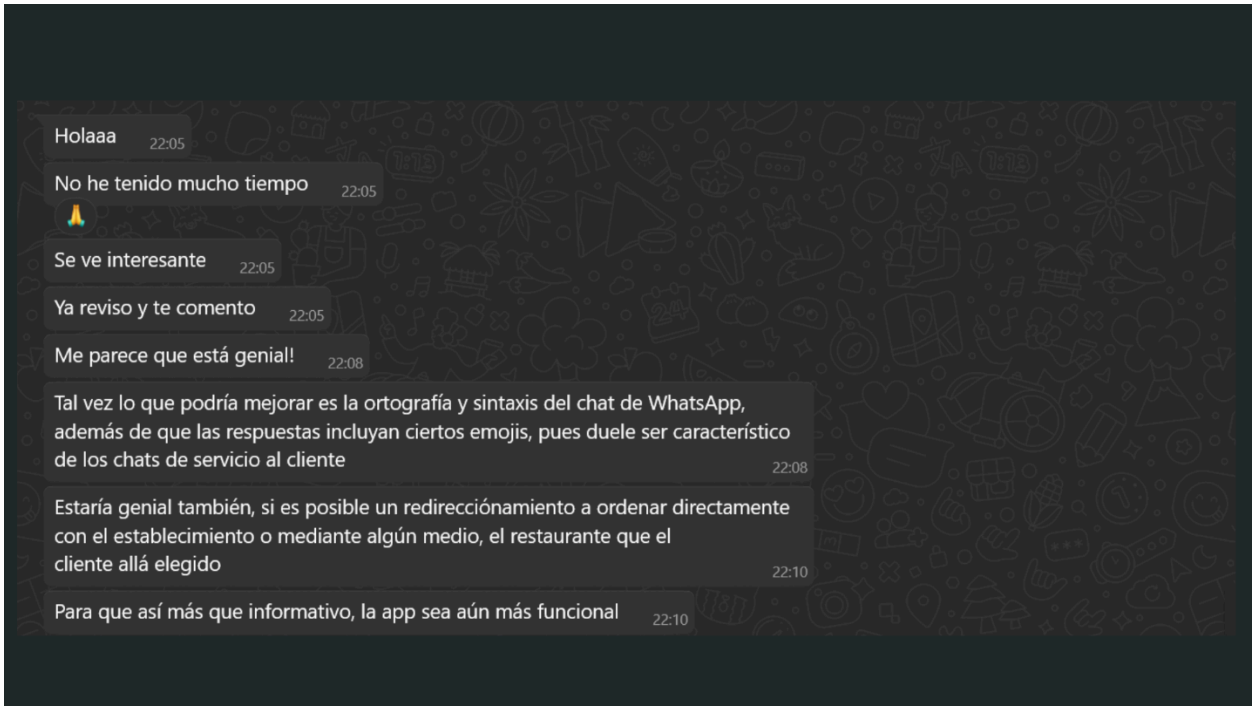


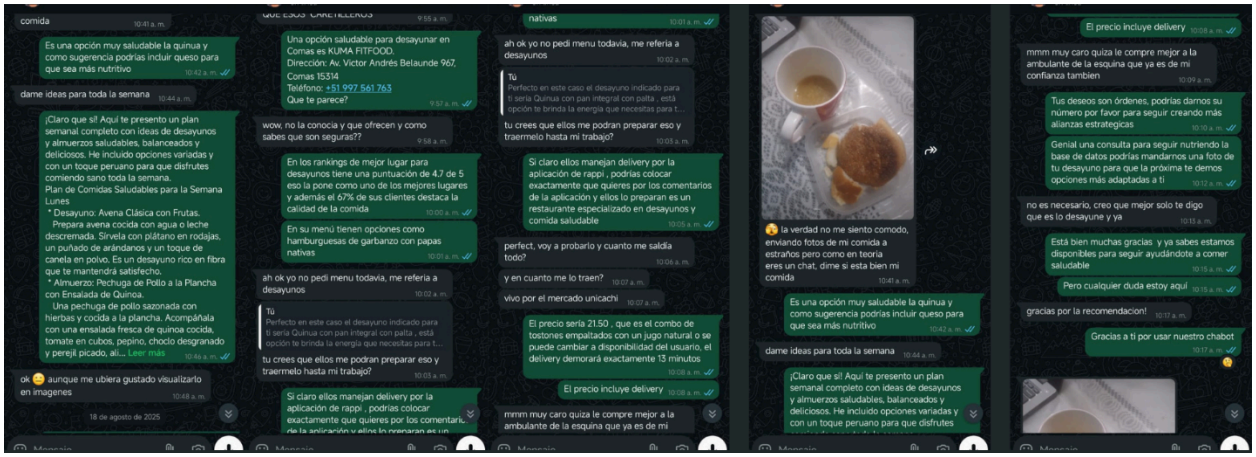

miro
CONTEXTO
Entrevista por videollamada virtual
a una ciudadana residente en comas


Palomino Penadillo
Bloque 1¿Qué tan fácil te resultó encontrar recetas o restaurantes saludables en la plataforma?
La plataforma ofrece una variedad de opciones y consideraciones dentro de su interfaz los cuales están acordes a las necesidades del usuario permitiendo así que el hallazgo de recetas y restaurantes saludables sea sencilla si uno se adentra en la plataforma.
¿Usarías esta plataforma para buscar tus comidas en tu día a día?
Ostenta de una interfaz muy llamativa y práctica de usar, lo cual sin lugar a dudas sería una opción a tomar en cuenta dentro de la programación de las rutinas alimenticias.
¿Qué tan interesante te parece la funcionalidad de recomendaciones personalizadas?
Resulta interesante porque me permite comparar cada recomendación y decidirme por aquell... Leer más
Mensaje
Daniel
Bloque 1: Experiencia del Usuario
* ¿Qué tan fácil te resultó encontrar recetas o restaurantes saludables en la plataforma?
Evalúa del 1 (Muy difícil) al 5 (Muy fácil):
4
* ¿Usarías esta plataforma para buscar tus comidas en tu día a día?
Evalúa tu interés del 1 (Nunca) al 5 (Todos los días):
4
* ¿Qué tan interesante te parece la funcionalidad de recomendaciones personalizadas?
Evalúa la funcionalidad del 1 (Nada interesante) al 5 (Extremadamente interesante):
5
Bloque 2: Perspectiva del Vendedor/ Restaurante
* ¿Estarías dispuesto a registrarte en esta plataforma y subir tus productos?
Evalúa tu disposición del 1 (No, en absoluto) al 5 (Sí, definitivamente):
5
Mensaje
Daniel
* ¿Qué incentivos o garantías te harían sentir seguro de unirte a la plataforma?
Descuentos en productos.
Bloque 3: Confianza y Seguridad
* ¿Confiarías más en los restaurantes que tienen certificación y buenas calificaciones?
Evalúa la importancia del 1 (Nada importante) al 5 (Esencial):
4
* ¿Qué información adicional necesitarías para sentirte seguro al pedir comida a través de la plataforma?
Precios fiables y productos reales.
Bloque 4: Funcionalidades Sociales
* ¿Te gustaría poder compartir tus recetas o comidas favoritas con amigos o familiares?
Evalúa tu interés del 1 (No me interesa) al 5 (Me encantaría):
5
* ¿Qué tipo de interacción te parecería útil: solo compartir o también recibir recomendaciones de otros?
Evalúa tu preferencia del 1 (Solo
Mensaje
Ruth
* ¿Estarías dispuesto a registrarte en esta plataforma y subir tus productos?
Evalúa tu disposición del 1 (No, en absoluto) al 5 (Sí, definitivamente):
1 - 2 - 3 - 4 - 5
* ¿Qué ... Leer más
Sii! Mejor ahahha
Tú
Bloque 1: Experiencia del Usuario
* ¿Qué tan fácil te resultó encontrar recetas o restaurantes saludables en la plataforma?...
1. 3
2. 3
3. 4
4. 3
5. descuentos
6. 5
7. recomendaciones de usuarios
8. 3
9. 4
10. 4
11. que por cada consumo me den un beneficio (descuentos al 50%) o algo así.
Grande Ruth gracias
Mensaje
Daniel
Bloque 4: Funcionalidades Sociales
* ¿Te gustaría poder compartir tus recetas o comidas favoritas con amigos o familiares?
Evalúa tu interés del 1 (No me interesa) al 5 (Me encantaría):
5
* ¿Qué tipo de interacción te parecería útil: solo compartir o también recibir recomendaciones de otros?
Evalúa tu preferencia del 1 (Solo compartir) al 5 (Ambas son igual de útiles):
5
Bloque 5: Engagement y Retención
* Si la plataforma te sugiere recetas o restaurantes que coinciden con tus gustos, ¿qué tan probable es que los pruebes?
Evalúa la probabilidad del 1 (Muy improbable) al 5 (Muy probable):
5
* ¿Qué haría que siguieras usando la plataforma de manera constante?
Buenas experiencias.
Gracias amigo
Mensaje


Dentro de su puesto de Santa Marta,
estaba tomando jugo


Ruth
1. 3
2. 3
3. 4
4. 3
5. descuentos
6. 5
7. recomendaciones de usuarios
8. 3
9. 4
10. 4
11. que por cada consumo me den un beneficio (descuentos al 50%) o algo así.
Vania
A. 4
B.5
C.5
D.5w
E. Que tenga una buena base solida de compradores
F.5
Vania
A. 4
B.5
C.5
D.5w
E. Que tenga una buena base solida de compradores
F.5
G. Las reseñas con imagenes
H.5
I.4
J.5
K.Que sigan surgiendo nuevas recetas que no solo tengan un solo enfoque.
Daniel
Bloque 1: Experiencia del Usuario
* ¿Qué tan fácil te resultó encontrar recetas o restaurantes saludables en la plataforma?
Estrellas
Bloque 1: Experiencia del Usuario
* ¿Qué tan fácil te resultó encontrar recetas o restaurantes saludables en la plataforma?
Evalúa del 1 (Muy difícil) al 5 (Muy fácil):
4
* ¿Usarías esta plataforma para buscar tus comidas en tu día a día?
Evalúa tu interés del 1 (Nunca) al 5 (Todos los días):
2
* ¿Qué tan interesante te parece la funcionalidad de recomendaciones personalizadas?
Evalúa la funcionalidad del 1 (Nada interesante) al 5 (Extremadamente interesante):
3
Bloque 2: Perspectiva del Vendedor/Restaurante
* ¿Estarías dispuesto a registrarte en esta plataforma y subir tus productos?
Evalúa tu disposición del 1 (No, en absoluto) al 5 (Sí, definitivamente):
1
Bloque 3: Confianza y Seguridad
* ¿Confiarías más en los restaurantes que tienen certificación y buenas calificaciones?
Evalúa la importancia del 1 (Nada importante) al 5 (Esencial):
5
* ¿Qué información adicional necesitarías para sentirte seguro al pedir comida a través de la plataforma?
Bloque 4: Funcionalidades Sociales
* ¿Te gustaría poder compartir tus recetas o comidas favoritas con amigos o familiares?
Evalúa tu interés del 1 (No me interesa) al 5 (Me encantaría):
5
* ¿Qué tipo de interacción te parecería útil: solo compartir o también recibir recomendaciones de otros?
Evalúa tu preferencia del 1 (Solo compartir) al 5 (Ambas son igual de útiles):
5
Tú: resolver el problema de frescura
Bloque 5: Engagement y Retención
* Si la plataforma te sugiere recetas o restaurantes que coinciden con tus gustos, ¿qué tan probable es que los pruebes?
Evalúa la probabilidad del 1 (Muy improbable) al 5 (Muy probable):
2
* ¿Qué haría que siguieras usando la plataforma de manera constante?
(Pregunta abierta para comentarios) ofertas
Yesenia
Bloque 1¿Qué tan fácil te resultó encontrar recetas o restaurantes saludables en la plataforma? **la interface es sencilla**
¿Usarías esta plataforma para buscar tus comidas en tu día a día **me gustaria ver opciones de restaurantes conocidos**
¿Qué tan interesante te parece la funcionalidad de recomendaciones personalizadas? **no entiendo esta pregunta**
Bloque 2¿Estarías dispuesto a registrarte en esta plataforma y subir tus productos? **aun no**
¿Qué incentivos o garantías te harían sentir seguro de unirte a la plataforma? *la idea es buena pero de cara al consumidor me gustaria q también se le presente recomendaciones del dia
personalizadas? **no entiendo esta pregunta**
Bloque 2¿Estarías dispuesto a registrarte en esta plataforma y subir tus productos? **aun no**
¿Qué incentivos o garantías te harían sentir seguro de unirte a la plataforma? *la idea es buena pero de cara al consumidor me gustaria q también se le presente recomendaciones del dia
Bloque 3¿Confiarías más en los restaurantes que tienen certificación y buenas calificaciones? **si**
¿Qué información adicional necesitarías para sentirte seguro al pedir comida a través de la plataforma?
Bloque 4Te gustaría poder compartir tus recetas o comidas favoritas con amigos o familiares? **no**
¿Qué tipo de interacción te parecería útil: solo compartir o también recibir recomendaciones de otros?
**recomendaciones**
Escribe un mensaje


Holaaa 22:05
No he tenido mucho tiempo 22:05
🙏
Se ve interesante 22:05
Ya reviso y te comento 22:05
Me parece que está genial! 22:08
Tal vez lo que podría mejorar es la ortografía y sintaxis del chat de WhatsApp, además de que las respuestas incluyan ciertos emojis, pues duele ser característico de los chats de servicio al cliente 22:08
Estaría genial también, si es posible un redirecciónamiento a ordenar directamente con el establecimiento o mediante algún medio, el restaurante que el cliente allá elegido 22:10
Para que así más que informativo, la app sea aún más funcional 22:10


comida
Es una opción muy saludable la quinua y como sugerencia podrías incluir queso para que sea más nutritivo
dame ideas para toda la semana
¡Claro que sí! Aquí te presento un plan semanal completo con ideas de desayunos y almuerzos saludables, balanceados y deliciosos. He incluido opciones variadas y con un toque peruano para que disfrutes comiendo sano toda la semana.
Plan de Comidas Saludables para la Semana
Lunes
* Desayuno: Avena Clásica con Frutas.
Prepara avena cocida con agua o leche descremada. Sírvela con plátano en rodajas, un puñado de arándanos y un toque de canela en polvo. Es un desayuno rico en fibra que te mantendrá satisfecho.
* Almuerzo: Pechuga de Pollo a la Plancha con Ensalada de Quinoa.
Una pechuga de pollo sazonada con hierbas y cocida a la plancha. Acompáñala con una ensalada fresca de quinoa cocida, tomate en cubos, pepino, choclo desgranado y perejil picado, ali... Leer más
ok 😊 aunque me ubiera gustado visualizarlo en imagenes
18 de agosto de 2025
Una opción saludable para desayunar en Comas es KUNA FITFOOD.
Dirección: Av. Victor Andrés Belaunde 967, Comas 15314
Teléfono: +51 997 561 763
Que te parece?
wow, no la conocia y que ofrecen y como sabes que son seguras??
En los rankings de mejor lugar para desayunos tiene una puntuación de 4.7 de 5 eso la pone como uno de los mejores lugares y además el 67% de sus clientes destaca la calidad de la comida
En su menú tienen opciones como hamburguesas de garbanzo con papas nativas
ah ok yo no pedi menu todavia, me referia a desayunos
Tú
Perfecto en este caso el desayuno indicado para ti sería Quinua con pan integral con palta , está opción te brinda la energía que necesitas para t...
tu crees que ellos me podran preparar eso y traermelo hasta mi trabajo?
Si claro ellos manejan delivery por la aplicación de rappi , podrías colocar exactamente que quieres por los comentari...
nativas
ah ok yo no pedi menu todavia, me referia a desayunos
Tú
Perfecto en este caso el desayuno indicado para ti sería Quinua con pan integral con palta , está opción te brinda la energía que necesitas para t...
tu crees que ellos me podran preparar eso y traermelo hasta mi trabajo?
Si claro ellos manejan delivery por la aplicación de rappi , podrías colocar exactamente que quieres por los comentarios de la aplicación y ellos lo preparan es un restaurante especializado en desayunos y comida saludable
perfect, voy a probarlo y cuanto me saldia todo?
y en cuanto me lo traen?
vivo por el mercado unicachi
El precio sería 21.50 , que es el combo de tostones empaltados con un jugo natural o se puede cambiar a disponibilidad del usuario, el delivery demorará exactamente 13 minutos
El precio incluye delivery
mmm muy caro quiza le compre mejor a la ambulante de la esquina que ya es de mi confianza tambien
😱 la verdad no me siento comodo, enviándo fotos de mi comida a estraños pero como en teoria eres un chat, dime si esta bien mi comida
Es una opción muy saludable la quinua y como sugerencia podrías incluir queso para que sea más nutritivo
dame ideas para toda la semana
¡Claro que sí! Aquí te presento un plan semanal completo con ideas de desayunos y almuerzos saludables, balanceados y deliciosos. He incluido opciones variadas y con un toque peruano para que disfrutes
El precio incluye delivery
mmm muy caro quiza le compre mejor a la ambulante de la esquina que ya es de mi confianza tambien
Tus deseos son órdenes, podrías darnos su número por favor para seguir creando más alianzas estrategicas
Genial una consulta para seguir nutriendo la base de datos podrías mandarnos una foto de tu desayuno para que la próxima te demos opciones más adaptadas a ti
no es necesario, creo que mejor solo te digo que es lo desayune y ya
Está bien muchas gracias y ya sabes estamos disponibles para seguir ayudándote a comer saludable
Pero cualquier duda estoy aquí
gracias por la recomendacion!
Gracias a ti por usar nuestro chabot


desayunar
ahaha, si aunque no es mi favorita , suelo desayunar avena y pan, pero hoy me gustaria algo de quinua
Perfecto en este caso el desayuno indicado para ti sería Quinua con pan integral con palta , está opción te brinda la energía que necesitas para todo tu día
si pero no tengo quinua para preparar ahorita, ni tiempo
Pero espera un momento no me comentaste antes que no te gusta la quinua a qué se debe el cambio ? Algo en específico sientes que es un super alimento y te ayudaría mucho más?
Tú
Pero espera un momento no me comentaste antes que no te gusta la quinua a qué se debe el cambio ? Algo en específico sientes que es u...
ashh me ubieras preguntado hace rato, pero bueno lo que pasa es que en ese momento no se me antojaba, pero recordé que eso suele comprar mi familia en desayunos y pues es más rica
Claro que sí la quinua es muy nutritiva y se adapta con una gran cantidad de acompañamientos
acompañamientos
Renzo Daniel
si pero no tengo quinua para preparar ahorita, ni tiempo
ya ok,
En los carretilleros podrías comprar tu desayuno , siempre tienen variedad de bebidas y panes con diferentes rellenos
NO eso jamas lo volveria a hacer lo preparan recontra mal
Entonces te recomiendo un jugo de papaya con pan con palta opción rápida y saludable
asi Y NO HAY UNA OPCION MAS SEGURA QUE ESOS "CARETILLEROS"
Una opción saludable para desayunar en Comas es KUMA FITFOOD.
Dirección: Av. Víctor Andrés Belaunde 967, Comas 15314
Teléfono: +51 997 561 763
Que te parece?
wow, no la conocia y que ofrecen y como sabes que son seguras??
En los rankings de mejor lugar para desayunos tiene una puntuación de 4.7 de 5
Almuerzo saludable, exquisito y fácil en 15 minutos.
Que te parece está opción en solo 15 minutos https://youtu.be/naAjmu-r3Lw?si=GSRKBJRL_tfRfDhf
Esperabas de todo menos esto lo sé , pero eres exigente tuve que recurrir a otras fuentes
Soy un chat bot estoy en todos lados para ayudarte a comer saludable
Ahh okey me encantó, ya bueno me convenciste lo tomaré en cuenta, pero ahora recien seran las 10am que me recomiendas para desayunar
necesitas para todo tu día
si pero no tengo quinua para preparar ahorita, ni tiempo
Pero espera un momento no me comentaste antes que no te gusta la quinua a qué se debe el cambio ? Algo en específico sientes que es un super alimento y te ayudaría mucho más?
Tú
Pero espera un momento no me comentaste antes que no te gusta la quinua a qué se debe el cambio ? Algo en específico sientes que es u...
ashh me ubieras preguntado hace rato, pero bueno lo que pasa es que en ese momento no se me antojaba, pero recordé que eso suele comprar mi familia en desayunos y pues es más rica
Claro que sí la quinua es muy nutritiva y se adapta con una gran cantidad de acompañamientos
Renzo Daniel
si pero no tengo quinua para preparar ahorita, ni tiempo
ya ok,
En los carretilleros podrías comprar tu desayuno , siempre tienen variedad de bebidas y panes con diferentes rellenos
Ingredientes:
* 1 taza de lentejas cocidas (puedes usar las que vienen en conserva, bien enjuagadas, para mayor rapidez)
* 1 tomate mediano, picado en cubitos
* 1/2 pepino, picado en cubitos
* 1/4 de cebolla roja, picada finamente
* Un puñado de perejil o culantro fresco, picado
* 1/2 palta (aguacate) en cubos
* Queso fresco en cubitos (opcional)
* El jugo de 1 o 2 limones frescos
* Un chorrito de aceite de oliva extra virgen
* Sal y pimienta al gusto
Preparación (10 minutos):
* Base de la ensalada: En un tazón grande, coloca las lentejas cocidas como base.
* Añadir los vegetales: Agrega el tomate, el pepino, la cebolla roja y el perejil o culantro picado.
* El aliño: Exprime el jugo de limón directament... Leer más
No quiero ensalada y eso se demora demasiado
Renzo Daniel
quiza tengas un tutorial mas visual, o una opcion más practica?


picadas
Jugo de 2 limones
Aceite de oliva, sal y pimienta al gusto
Preparación:
En un tazón grande, combina la quinua cocida, el pepino, el tomate, la palta y el choclo.
Agrega el perejil o culantro picado.
En un recipiente pequeño, mezcla el jugo de limón, un chorrito de aceite de oliva, sal y pimienta.
Vierte el aliño sobre la ensalada y mezcla suavemente todos los ingredientes.
Puedes servirla inmediatamente o dejarla reposar en la refrigeradora por unos minutos para que los sabores se integren. ¡Es una comida completa y ... Leer más
ah interesante, PERO DETESTO la quinua, porque mejor no TE DIGO QUE COMIDAS SI ME GUSTAN
Genial, así me adapto a tus necesidades
mmm..... tienes algo como makis o sushi?
Claro que sí
Receta de Makis Saludables Caseros
Esta versión se enfoca en maximizar los nutrientes y minimizar las calorías vacías, sin sacrificar el sabor. ¡Es más fácil de lo que
Son comidas que aportan beneficios , pero no será extremo despreocupate
En donde te ubicas para poder darte una lista de 3 buenos restaurantes
todavía no quiero comprar, pero si me gustaría conocer algunas opciones
Comida criolla o comida vegetariana?
prefiero no dar mi ubicacion todavia, estoy en comas
La Vida es Salud: Este restaurante vegetariano es una excelente opción si buscas una comida casera, nutritiva y a buen precio. Ofrecen menús diarios que incluyen sopa, segundo, postre y refresco. Sus platos son abundantes y con la sazón tradicional que te hará sentir como en casa.
Ubicación: Av. Túpac Amaru 1068, Comas.
Paradero V: Si buscas una opción de comida rápida pero saludable, este "dark kitchen" es para ti. Se especializan en hamburguesas veganas con una textura y sabor que te sorprenderán, hechas a base de soya, gluten y proteína de arvejas. Una alternativa moderna y consciente en el corazón de Comas.
El Bunker de la Tía Karlita: Aunque es conocido por su comida criolla, este
moderna y consciente en el corazón de Comas.
El Bunker de la Tía Karlita: Aunque es conocido por su comida criolla, este restaurante ofrece opciones que, bien combinadas, pueden ser parte de... Leer más
a buen dato, aunque todavia NO DECIDÍ QUE VOY A COMER
Entiendo aveces es complicado , pero sabias que la comida saludable te ayuda a tener energías y sobre todo estar con todas las fuerzas para tener un día lleno de aventuras
O tal vez prefieres cocinar tu propia comida?
no se si tenga tiempo de preparar ahora, pero QUIZA PUEDA VER ALGUNAS OPCIONES
Con esta opción no demoras más que 15 minutos
Ensalada Fresca de Quinua
Ingredientes:
1 taza de quinua cocida y fría
1 pepino pequeño, cortado en cubos
1 tomate, cortado en cubos
1/2 palta, en cubos
1/4 de taza de choclo cocido
sin sacrificar el sabor. ¡Es más fácil de lo que crees!
Ingredientes Clave:
* Para el "Arroz":
* 1 taza de arroz integral o quinua. Estos aportan más fibra y nutrientes que el arroz blanco tradicional.
* 2 tazas de agua (para el arroz) o 1.5 tazas (para la quinua).
* 3 cucharadas de vinagre de arroz.
* 1 cucharadita de endulzante (opcional, puedes usar miel, agave o stevia).
* 1/2 cucharadita de sal.
* Rellenos (¡Aquí está la creatividad!):
* Proteína magra: Salmón fresco o ahumado, atún en agua, langostinos cocidos, tiras de pechuga de pollo a la plancha o tofu firme.
* Grasas saludables: Palta en láminas finas.
* ... Leer más
asu noo, es demasiado y no lo entiendo, no soy cheff
quiza tengas un tutorial mas visual, o una opcion más practica?
Claro que si, déjame que busco en mi base de datos
ah que interente yo pensaba QUE TU ERAS MI RECETARIO VIRTUAL
bueno sigue buscando te espero
Ensalada Fresca de Lentejas con Vegetales
14 de agosto de 2025
Los mensajes y las llamadas están cifrados de extremo a extremo. Solo las personas en este chat pueden leerlos, escucharlos o compartirlos. Obtén más información.
Se desactivaron los mensajes temporales. Toca para cambiar esta opción.
Hola quieneres?
Eliminaste este mensaje.
Soy un chatbot gastronómico , pero puedes llamarme como tú quieras
así y QUE ESs LO QUE HACES?
La misión que tengo es poder ayudarte a tener una vida saludable yo te recomendaré restaurantes que cumplan con los criterios de buena calidad , o en todo caso si gustas cocinar te daré una receta saludable y balanceada
y tambien es personalizada?
Claro que si , tu me dices que te apetece masomenos y yo lo personalizo para que sea tu comida saludable
pero a mi no me gusta las comidas saludables